

Pils

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **32**
- SRM **4.4**
- Styl **Bohemian Pilsener**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **60 L**
- Straty z fermentacji **1 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **60.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **7 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **69.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **39 L**
- Całkowita objętość zacieru **52 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **39 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **43.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **69.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	11.5 kg (88.5%)	82 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (7.7%)	85 %	4
Ziarno	Viking Melanoidynowy	0.5 kg (3.8%)	70 %	60

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sybilla	100 g	40 min	6.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Sybilla	100 g	10 min	6.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Sybilla	100 g	1 min	6.4 %